AROMA®

Wafflera



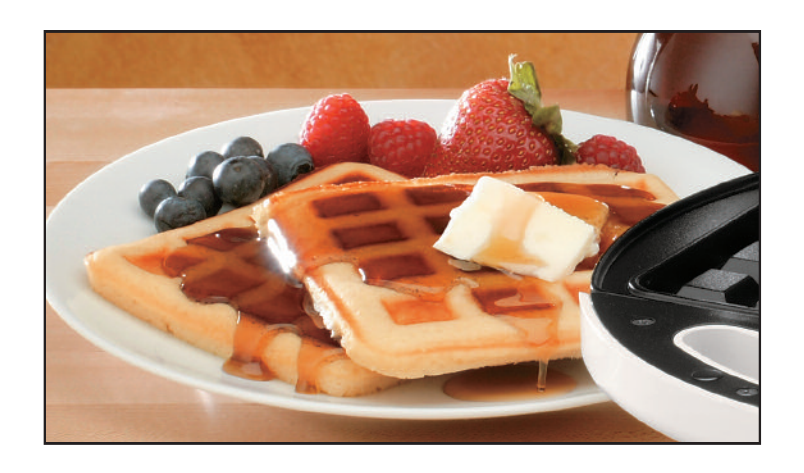
Manual de Instrucciones

Modelo: AWM-906

¡Felicidades! Su nueva wafflera es la herramienta de cocina más moderna para preparar deliciosos waffles para el desayuno para toda la familia en tan sólo minutos.

Este increíble aparato de cocina con placas para waffles antiadherentes hará que el desayuno y la limpieza más fáciles y rápidos que nunca.

Por Favor, Read all instructions carefully before first use.



Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
EE.UU.A.
www.aromaco.com

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Es necesario supervisar de cerca el aparato cuando se use cerca de los niños
5. No deje el aparato sin supervisar mientras esté en uso.
6. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de colocarle o quitarle partes, así como antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con el cable o la clavija dañados o después de que el aparato no funciona bien o cuando se ha dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios extras no recomendado por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No se utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla del mostrador o la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
12. Se debe tener precaución extrema al usar o mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Para desconectar, retire la clavija de la pared sosteniéndola y jalándola con delicadeza. Nunca jale el cable para desconectar.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. No lo utilice cerca de cortinas u otro material inflamable.
16. Utilice siempre la sandwichera sobre una superficie fuerte, plana y resistente al calor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

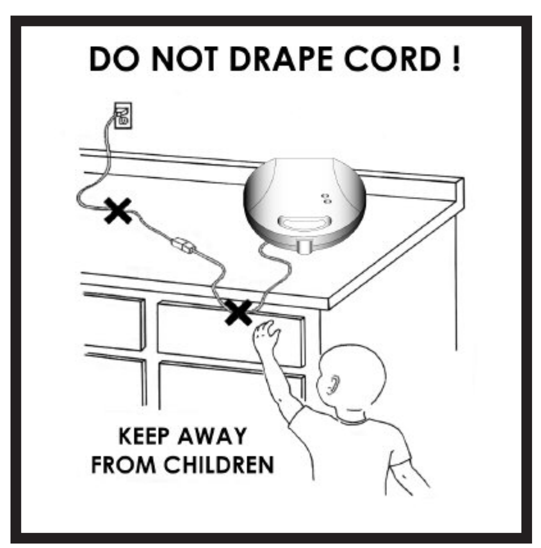
El producto para la casa utiliza solo

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados co sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgu por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

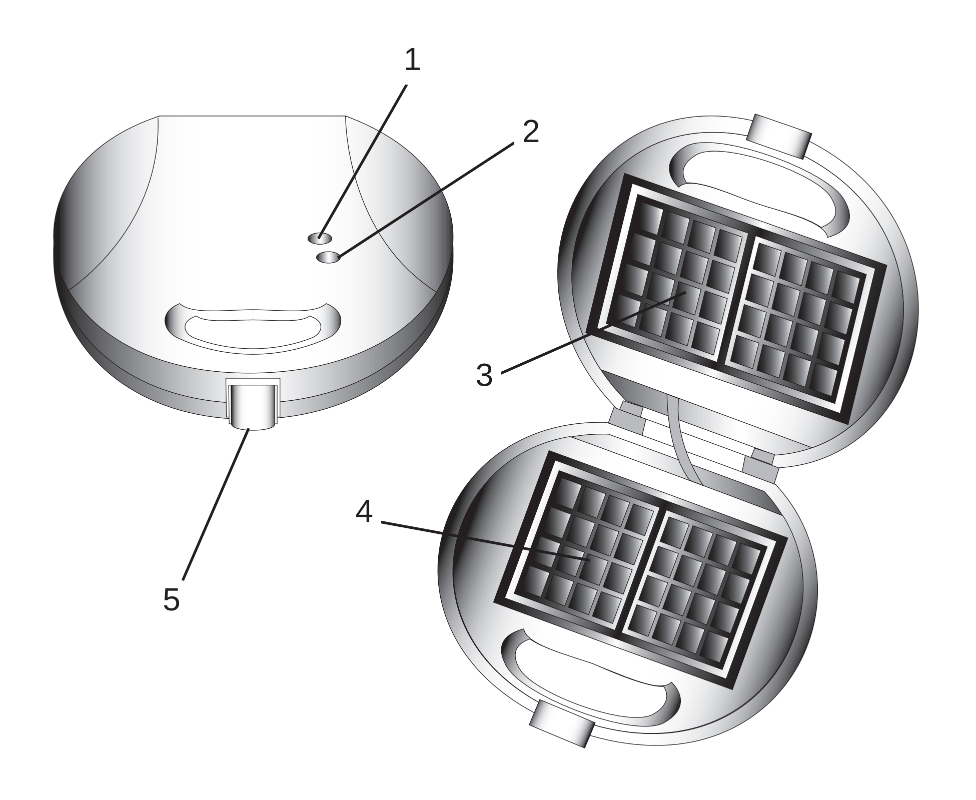
CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.
Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.



Este aparato fue diseñado
Solamente para Uso Doméstico.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Luz verde indicadora
2. Luz roja indicadora
3. Placa superior para waffle
4. Placa inferior para waffle
5. Broche de cierre de seguridad

CÓMO USAR SU CAFETERA

Antes del primer uso:

1. Desprenda cualquier etiqueta adhesiva.
2. Coloque una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas para waffle antiadherentes frías de la wafflera.
3. Esparza el aceite sobre las placas para waffle utilizando un paño absorbente o una toalla de papel.
4. Limpie el exceso de aceite.

Precalentamiento de la wafflera

1. Conéctela en una toma de corriente de pared estándar. La máquina se encenderá en forma automática.
2. La luz roja indicadora se iluminará señalando que la unidad se ha encendido.
3. Cuando la wafflera alcanza la temperatura correcta, la luz verde indicadora se iluminará señalando que está lista.
4. Durante el primer uso, la unidad tal vez suelte un poco de humo o un olor ligero. Esto es el resultado del proceso de manufactura y es completamente normal.

Cómo hacer waffles

1. Prepare la mezcla para waffles conforme se indica en la receta elegida.
2. Abra la tapa y coloque la mezcla sobre la placa inferior para waffle.
3. Cierre la tapa con cuidado.
4. Asegure la tapa con el broche de cierre de seguridad durante el proceso de cocinado.
5. Los waffles estarán listos en aproximadamente 3 a 5 minutos, dependiendo de su preferencia.
6. Abra la tapa y retire los waffles utilizando una espátula resistente al calor.
7. Mantenga la wafflera cerrada cuando no esté en uso.
8. Cuando termine, desconecte el aparato y deje la tapa abierta. Esto ayudará a que la wafflera se enfríe.

Nota:

- Cuando la wafflera esté en uso, la luz verde indicadora puede que parpadee. Esto es normal.
- La luz roja y la luz verde no indican cuando los waffles están listos. Sólo indican que la wafflera está conectada y cuando alcanza la temperatura adecuada.

CÓMO LIMPIAR LA CAFETERA

1. Desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica.
2. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
3. Limpie la parte interior y las orillas de las placas con un paño suave húmedo.
4. Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior de la unidad.
5. Seque el cuerpo del aparato con un paño suave.

- No permita que la humedad, el aceite o la grasa entren en las ranuras de enfriamiento que se ubican en la parte inferior.
- No utilice limpiadores abrasivos o fibras que rayen.
- No sumerja en agua o cualquier otro líquido.

CONSEJOS CULINARIOS

1. Para mejores resultados, precaliente el aparato antes de usarlo. Prepare los ingredientes de la mezcla para waffles mientras la unidad se está precalentando.
2. Se puede usar mezcla empacada para galletas, panqueques o bollitos. Úsela conforme lo indica el fabricante.
3. Coloque aproximadamente de 1/8 a 1/4 de taza de mezcla sobre las placas inferiores comenzando con menos mezcla para probar.
4. No bata de más la mezcla para waffles.
5. Sirva los waffles de inmediato o colóquelos sobre una rejilla para pastel. Apilar los waffles causará que se suavicen.
6. Las recetas que llevan más azúcar producirán waffles de color más oscuro que las que llevan menos azúcar.
7. Tenga cuidado al omitir o sustituir ingredientes de las recetas porque el resultado final puede verse afectado.

RECETAS

Nota: *Estas recetas son para 10 a 20 waffles. Los tiempos de cocción son aproximados. Nunca deje la wafflera sin supervisar.*

Waffles tradicionales
1/2 de taza de mantequilla
3/4 de taza de azúcar
2 1/4 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de leche
3 huevos

Waffles crujientes
1 taza de mantequilla
3/4 de taza de azúcar
3 3/4 tazas de harina
3/4 de taza de agua
4 huevos
1 cucharadita de ron o extracto de ron

Waffles mantecados
1 taza de mantequilla
1 taza de azúcar
1 3/4 tazas de harina
4 huevos
1 chorrito de limón

Waffles de levadura
1/4 oz. de levadura seca de paquetet
1/2 de taza de mantequilla
1 taza de leche
3 3/4 tazas de harina
6 huevos
1 chorrito de limón
Pizca de sal

Para cada receta:
Combine los ingredientes en un tazón para mezclar. Bata hasta que esté suave, pero asegúrese de no batir de más.Coloque la mezcla en la wafflera hasta casi el nivel y cocine durante cerca de 4 a 6 minutos.Sirva los waffles de inmediato.

Waffles de manzana
2 tazas de leche
1 cucharadita de canela
2 huevos
2 tazas de mezcla para panqueques
1/3 de taza de mantequilla o margarina (derretida)
1 taza de manzana finamente cortada

Instrucciones:
Coloque la leche, los huevos, la mezcla para panqueques y la mantequilla derretida en un tazón. Revuelva con la batidora hasta que la mezcla esté lo suficientemente suave. Incorpore las manzanas. Coloque la mezcla en la wafflera y cocine durante cerca de 4 a 6 minutos. Sirva los waffles de inmediato.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dendro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. $8.00 para gastos de envío y manejo. Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com